

WRAŻENIA UCZESTNIKÓW PODCZAS PRAKTYK W RAMACH PROJEKTU ERASMUS+ „HISZPAŃSKIE STAŻE SZANSĄ DO KARIERY ZAWODOWEJ” W WALENCJI, 10.09. – 05.10.2019

Mariusz Chyła, klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, Restaurante „Llisa Negra”

Za dwa dni rozpoczynam ostatni tydzień praktyki „Hiszpańskie staże drogą do kariery zawodowej” w ramach Erasmus+. To, co tutaj przeżyłem jest bezcennym doświadczeniem, które wkrótce pomoże mi wejść w dorosłe życie. Nie tylko pod względem zawodowym, lecz również społecznym. Musimy się komunikować i przynajmniej tolerować, lecz atmosfera, która tutaj panuje mnie urzekła. Poznałem wielu ludzi, nigdy nie przypuszczałem, że w jednym miejscu może być tyle życzliwych osób. To samo tyczy się Hiszpanów. Mimo że często mamy problemy komunikacyjne, gdy widzą, że coś mnie trapi, każdy z nich potrafi przerwać wykonywane zadanie i zapytać co się dzieje. Często doradzają, nie tylko w kwestiach zawodowych, ale również prywatnych. Poznałem tutaj wiele zasad które muszą panować wśród społeczności zamieszkującej jeden apartament abyśmy byli w stanie normalnie funkcjonować. Od trzech tygodni pranie, sprząatanie czy robienie zakupów spożywczych to codzienność. Na co dzień mieszkam w bursie i nie doceniałem tego, że miałem posiłki podstawione pod nos, nie zdawałem sobie sprawy, ile wysiłku wkładają w to ludzie nas obsługujący, jestem pewien, że po powrocie to się zmieni i będę doceniał wszystkie niby drobnostki, lecz mające wielki wpływ na codzienne życie. Było wiele sprzeczek w naszym małym społeczeństwie, lecz każdy wiedział, że trzeba się pogodzić, chociażby dla dobra pozostałych mieszkańców, bo dobro wspólne jest ważniejsze od dobra indywidualnego. Jeśli chodzi o kompetencje zawodowe to jestem pewien że wyciągnąłem stąd dużo więcej niż z polskich praktyk. Głównie dlatego że poznałem inne techniki wykonywania nawet najprostszych czynności takich jak krojenie cebuli. Osobiście również przekazałem kilka wskazówek których nauczyłem się w polskich zakładach oraz szkole. Uczymy się od siebie wzajemnie zarówno umiejętności zawodowych jak i poprawiamy relacje różnych kręgów kulturowych. Hiszpanie przywiązują ogromną wagę do perfekcyjności, dokładności. „Slowly but perfect” często słyszę tę frazę na kuchni. Jak już wcześniej wspomniałem często pojawiają



się bariery komunikacyjne, lecz staramy się porozumieć za wszelką cenę, po hiszpańsku, angielsku bądź pokazując pewne czynności. Podczas pierwszych serwisów zazwyczaj wysłali mnie do innego pomieszczenia gdzie miałem coś kroić bądź pakować próżniowo, lecz gdy zobaczyli że chce się dużo nauczyć, dopytywałem, byłem prawie nachalny, po tygodniu wysłali mnie na kuchnię w trakcie serwisu, zaczynałem od samych aperitivos czyli amus bush, gdy zobaczyli że idzie mi to w miarę sprawnie, wydaje wszystko na czas to pozwolili mi przyrządzać również proste dania zasadnicze. Aktualnie, po trzech tygodniach na serwisach potrafię biegać między trzema sekcjami, przygotowywać amus bush, dania zasadnicze oraz desery w zależności gdzie jest najwięcej pracy. Oczywiście nie jestem w stanie zastąpić żadnego z kucharzy, lecz moim zdaniem na ten moment jestem dla nich sporym wsparciem. Zdarzają się wpadki, stłuczenie talerza, nie doczyszczony talerz, nie dopieczony bądź brak jakiegoś składnika i gdy myślę że zaraz ktoś mnie skarci słyszę „don't worry”, pokazują mi to jeszcze raz lub mówią abym spróbował jeszcze raz. Wszyscy we mnie wierzą, a ja czuję, że jestem częścią zespołu i nie mogę ich zawieść. Każdemu serwisowi towarzyszy duży stres zwłaszcza gdy już coś mi nie wyszło tego dnia, a ktoś z załogi zauważył to podchodzi, uspokaja mnie i mówi coś, co rozładuje napięcie. Trafiłem na naprawdę wspaniały zespół i chyba nie mógłbym trafić na lepszego tutora. Pobyt tutaj będę wspominał jako jedną z najlepszych przygód w moim życiu.

Łucja Gawlińska, klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, Hotel Plaza Mercado & Spa

Od początku przyjazdu projekt Erasmus+ „Hiszpańskie staże drogą do kariery zawodowej” jest dla mnie wspaniałą przygodą. Poznałam tu wiele niesamowitych osób i dowiedziałam się jeszcze więcej o kulturze i kuchni Hiszpanii i Walencji. Wyjazd ten dał mi więcej pewności siebie i w swoje umiejętności z których wcześniej nie zdawałam sobie sprawy. Taki wyjazd to odpowiedzialność ale i szansa na zdobycie doświadczenia w świecie gastronomii. Pomimo bariery językowej jestem w stanie się z każdym świetnie dogadać w pracy a możliwość poznania nowego języka jeszcze bardziej



mnie zachęciła do poznania tutejszych ludzi i kultury. Podczas pracy na kuchni poznałam nowe metody przyrządzania dań i dekoracji. Pierwszy raz zobaczyłam jak wygląda poranny serwis oraz mogłam doświadczyć nowego trybu pracy. Hiszpanie przez sjęstę około godziny 16 mają zamknięte prawie wszystkie lokale i sklepy. Czas który tu spędziłam był dla mnie przyjemnością ponieważ praca w zawodzie który się kocha jest naprawdę niesamowita. Razem z grupa zwiedziłam także różne zabytki i miasteczka o, których istnieniu nie miałam pojęcia takich jak Cuenca miście zbudowanym na skale czy Skalne Miasto którego labirynty były jak z bajki. Mieliliśmy też okazje zobaczyć Oceanographico, w którym widzieliśmy najróżniejsze gatunki zwierząt wodnych i wodno-lądowych. Życie w dużej grupie bywało ciężkie ale przez większość czasu świetnie się bawiłam. Przygotowało mnie to także bardzo do samodzielnego życia w którym często musimy radzić sobie z sytuacjami stresującymi i ciężkimi. Co najważniejsze nie żałuje nawet w najmniejszym stopniu przyjazdu tutaj i starania się by móc uczestniczyć w tym projekcie. Jestem bardzo wdzięczna szkole, nauczycielom i Esmovia za zorganizowanie takiej praktyki, która na pewno nauczyła mnie więcej niż mogłoby się wydawać. Mam nadzieję, że będę miała okazje wrócić do Walencji na wakacje lub po szkole ponieważ to miejsce jest precudowne i mam na liście z każdym dniem coraz więcej miejsc do zwiedzenia.

Agata Miszewska, klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, „Vuelve Carolina”

Moje wrażenia z projektu Erasmus + „Hiszpański staż droga do kariery zawodowej” są pozytywne. Już od pierwszego dnia miło się zaskoczyłam atmosferą jaka panuje u mnie w restauracji (Vuelve Carolina). Zobaczyłam tutaj trochę inna rzeczywistość, która mi się bardzo spodobała. Praca tutaj wygląda zupełnie inaczej, ludzie robią wszystko na spokojnie, bez pośpiechu - w końcu jutro też jest dzień 😊. Pracownicy są uprzejmi- codziennie dziękują za wspólna prace, cierpliwi- ciągle powtarzają „don't worry, try again”, troskliwi- trudniejsze rzeczy pokazują po dwa razy i ostrzegają przed niebezpieczeństwem, pomocni- śpieszą mi na ratunek, kiedy czegoś nie wiem. Wszyscy są tu jedna rodzina i bardzo się cieszę, że mogę być jej członkiem przez pewien czas. Nawzajem pokazujemy sobie oraz



uczymy się nowych rzeczy (oczywiście nie tylko dotyczących kuchni 😊) przy czym zawsze dobrze się bawimy. Miło się spędza czas w takim towarzystwie, więc codziennie z chęcią idę na praktyki. Naprawdę nie mogłam sobie wymarzyć lepszego zespołu. Kocham moich współpracowników, bo są najwspanialszy na świecie. Bardzo się cieszę, że wzięłam udział w tym projekcie, bo dzięki temu mogłam podszkolić swoje umiejętności kulinarne, językowe oraz poznać inną kulturę i niesamowitych ludzi.

Mariusz Opania, klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, Hotel „ Hospes Palau de la Mar”

Powoli mija 3 tydzień praktyk projektu ERASMUS+ pod nazwą „Hiszpańskie Staże drogą do kariery zawodowej”. Od owych 3 tygodni odbywam praktyki w hotelu o nazwie „Hospes Palau De La Mar”. Głównie pracuje na rannym serwisie, który przeważnie jest dość pracowitym czasem. Przeważnie zajmuje się obróbką wstępną produktów przeznaczonych do dalszej obróbki termicznej bądź chemiczno-termicznej, oraz zajmuję się dorabianiem dań na bufet ciepły, czy zimny. Po rannym serwisie zbieram cały bufet oraz zajmuję się przygotowaniem stanowiska na popołudniową zmianę na której zajmuję się pomocą przy wykonywaniu dań zasadniczych, oraz zaczynam wykonywać same dania. Sama atmosfera na kuchni, połączona z przyjaznością kelnerów względem kucharzy sprawia że chce się pracować oraz bardziej utożsamiać się z całą ekipą. Jedynym problemem okazała się bariera językowa, gdyż większość ludzi na kuchni nie umie rozmawiać w dobrze znanym Polakom, języku angielskim. Tak samo jak ekipie sprawia trudność rozmowa w języku angielskim, mi sprawia trudność język hiszpański. Mimo zawsze się dogadujemy. Żadnych problemów nie miałem również z dogadaniem się z innymi uczestnikami projektu. Jesteśmy przydzieleni do 6 osobowych mieszkań po 2 osoby w jednym pokoju. Jesteśmy skazani na swoje odmienne charaktery, mimo to jeszcze nie było poważniejszych zgrzytów. Sami decydujemy o swoich finansach, oraz zajmujemy się czystością w nazwanym przez nas domu „la casa”. Codziennie po pracy staramy się wychodzić na miasto gdyż skrywa ono wiele tajemnic



i smaczków które odkrywaliśmy jeden po drugim. Jest to spowodowane niesamowitą kulturą Hiszpanii która sięga setek lat. Drugim bodźcem naszych miejskich wycieczek jest temperatura sięgająca 33 stopni. Sprawia ona iż spędzanie czasu w domu staje się stratą czasu. W Walencji można spróbować wielu regionalnych wyrobów oraz dań, które zachwycają pięknem oraz smakiem. Dla niektórych Polaków dania te mogą wydawać się mdłe jednak ma to swój urok. Walencja zachwyca nas nie tylko wybitnym jedzeniem, ale również naturą oraz atrakcjami takimi jak, plaża, różnego rodzaju spontaniczne eventy na mieście. Weekendami wychodzimy bądź wyjeżdżamy zwiedzać miejską faunę, oraz architekturę. Z ciekawszych wycieczek jest na przykład, oceanarium w Walencji. Można tam zobaczyć niesamowite stworzenia. Z różnych klimatów oraz stref w oceanach, morzach czy jeziorach. Inną fascynującą wycieczką była wyprawa autokarem do miasta Cuenca. Jedno z pierwszych kastylijskich miast. Miasto zachwycało nas inną dla Polaków architekturą oraz klimatem którego nie doświadczymy w Walencji czy w Polsce. Cuenca posiada również najstarszy kościół wybudowany w wczesnym gotyku. Wszystkie trzy tygodnie sprawiły że jesteśmy fizycznie wyczerpani, ale również sprawiły że zaczerpnęliśmy chociaż trochę jedzenia, kultury czy klimatu Hiszpanii, co z kolei sprawia że nie możemy się doczekać ostatniego tygodnia naszej przygody.

Patrycja Wierczyńska, klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych Restauracja – „Pelayo Gastro Trinquet”



Niedługo kończy się mój staż w ramach projektu Erasmus+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej”. Praktyki odbywam w restauracji Pelayo Gastro Trinquet. Nigdy nie spodziewałam się, że ten czas spędzony w tym miejscu przyniesie mi tyle radości. Dzięki temu wyjazdowi rozwijam się -zdobywam ogromną wiedzę pod względem zawodowym. Ten wyjazd pokazał mi jak naprawdę wygląda praca na kuchni. Poznaje również regionalne surowce, z których następnie przygotowuje się przepyszne dania jak np. paella valenciana. Szaszłyki z ośmiornicy podawane z chipsami i papryką to danie, które także może robić wrażenie. Moją największą obawą jadąc na praktyki byli ludzie, z którymi miałam pracować. Oczywiście pozytywnie się zaskoczyłam, ponieważ poznałam niesamowite osoby, które wykonują swoją

pracę z ogromną pasją. Cały zespół bardzo ciepło mnie przyjął. Bariera językowa to żaden problem, gdyż próbują ze mną rozmawiać ze mną po angielsku a ja z nimi po hiszpańsku. Tak naprawdę na kuchni często można zrozumieć się bez słów, a zwłaszcza z takimi ludźmi, z którymi miałam osobiście przyjemność pracować. Każdego dnia przychodząc do restauracji, widzę jak bardzo cieszą się ,że mnie widzą. Dzięki temu z wielką chęcią odbywam tutaj staż .Mogę się bardzo dużo nauczyć nie tylko pod względem gotowania, ale podejścia do życia. Każdy kucharz ze spokojem i cierpliwością wykonuje swoją pracę. Gdy mam jakiś problem, bez zastanowienia służą mi pomocą .Sam wyjazd nauczył mnie samodzielności i umiejętności radzenia sobie ze stresem .Czas spędzony w Walencji jest dla mnie szczególnie ważny, ponieważ po wcześniejszych doświadczeniach odzyskałam pewność siebie, odwagę i chcę jak najbardziej wykorzystać dni, które mi w tym miejscu zostały. Mam nadzieję, że będę miała okazję w przyszłości odwiedzić to miejsce ,jakim jest Walencja.

Jakub Schuchardt, klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, Restaurante „El Lienzo”

Podjęcie decyzji o uczestnictwie w projekcie ERASMUS+ 2018-2020 “Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej” było bardzo dobrą, mądrą oraz zmieniającą życie decyzją. Dzięki stażowi poznałem wspaniałych i zdolnych ludzi.

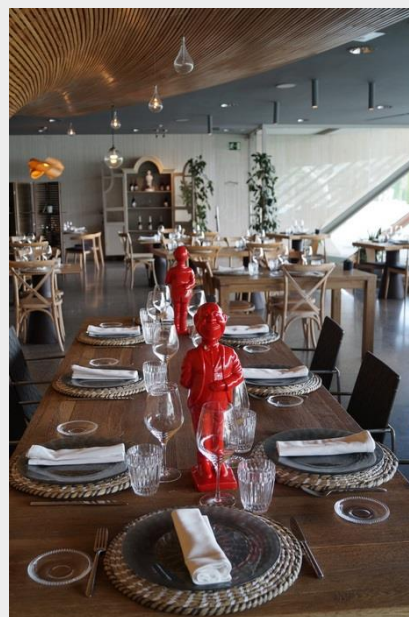


Restauracja w której odbywam praktyki nosi nazwę „Restaurante El Lienzo”. Kuchnia opiera się na produktach śródziemnomorskich w połączeniu z tradycją hiszpańską. Już w pierwszym tygodniu zdobyłem zaufanie pracowników przez co, zostawałem dopuszczany do produkcji dań na wydanie. Kombinację smaków w daniach są wybitne oraz zachęcające do dalszej konsumpcji, gwiazdka Michelin mówi sama za siebie. Dzięki odbywanej praktyce nauczyłem się wiele ciekawych technik przeprowadzania obróbek produktów wcześniej mi nie znanych, oraz szanowania ich. Praca przekonała mnie również do dalszego dążenia w stronę zostania przyszłym profesjonalnym kucharzem. Dzięki wyjazdowi stałem się bardziej otwarty na ludzi ponieważ wszyscy mieszkaliśmy razem i już po pierwszym tygodniu zawarliśmy dobrą więź. Poza samymi praktykami miło spędzam swój wolny czas wychodząc na spacer, jeżdżąc na

zorganizowanie wycieczki poznając kraj lub zwiedzając miasto dzięki dobrze rozbudowaną komunikacją miejską. Udało mi się w małym stopniu poznać kulturę Hiszpanii oraz przybliżyć im zwyczaje Polski. W kuchni hiszpańskiej każdy może znaleźć coś dla siebie ponieważ jest bardzo różnorodna oraz potrawy zrobione z lokalnych produktów są bardzo smaczne. Same praktyki zmniejszyły barierę językową oraz nauczyły mnie wcześniej nieznanymi słowami lub zwrotami. Mimo to w większości porozumiewam się w języku angielskim lub w tak zwanym migowym. Czas w takim dobrym środowisku mija bardzo szybko więc trzeba wykorzystywać go jak najszybciej i czerpać z niego korzyści. Sam na początku nie byłem bardzo zainteresowany, lecz spróbowałem i dążyłem dzięki nauce aby zostać wybranym do końcowej grupy wyjazdowej mimo bycia wybranym na listę rezerwową. Na koniec chcę każdemu czytelnikowi serdecznie polecić udział w projekcie. Gwarantowane wspaniałe przeżycia oraz powrót do Polski z masą nowych doświadczeń.

Zuzanna Jaskólska, klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, Restaurante „Contrapunto Les Arts”

Niedługo kończę staż w Restauracji Contrapunto Les Arts z projektu ERASMUS+ "Hiszpańskie staże drogą do kariery zawodowej". Zaczynając praktykę w tym zakładzie byłam bardzo zestresowana i wręcz bałam się tego co mnie spotka na kuchni. Obawiałam się tego jacy będą ludzie, czy mnie dobrze odbiorą. Na początku każdego dnia przed wyjściem do pracy, przeżywałam stres ale nie potrzebnie, bo ekipa na kuchni jest przyjazna, wszyscy traktują się tam jak rodzina, okazują sobie dużo miłości. Bardzo dobrze się tam z nimi czuję. Zawsze chcą się ze mną dogadać, nawet w języku angielskim, a jak z tym jest trudno to coś po hiszpańsku i czasami dogadują się ze mną przez tłumacza. Zawsze się mną interesują, pytają co u mnie, czy wszystko dobrze, czy nic się nie stało. Z dnia na dzień jest tam coraz lepiej. Zaczęłam się odnajdywać w tym miejscu i zaczęłam być po prostu sobą, przestałam się stresować, zaczęłam cieszyć się że mogę tu być i w ten sposób wykorzystywać czas. Najlepsze jest to że Hiszpanie rozumieją



to, że jestem praktykantką i wiedzą że człowiek uczy się na błędach (trzeba o tym pamiętać), i gdy nawet mi coś nie wyszło, powtarzali że nic się nie stało i że mam to zrobić jeszcze raz. Po pracy możemy wychodzić gdzie chcemy, pogoda nie zawsze dopisuje ale mimo to warto wychodzić na miasto. Do tej pory poznawaliśmy Walencję, zwiedziliśmy ogród botaniczny, wchodziliśmy na wieże, jedliśmy na mieście, poznawaliśmy nowe smaki, nie tylko dań ale także i lodów. Jest takie miejsce gdzie sprzedają lody o smaku kaszanki, tortilli ziemniaczanej lub koreczków śledziowych. W dni wolne panie zabierają nas na wycieczki, zwiedziliśmy miasteczko Cuenca w którym były piękne krajobrazy, Ciudad Encantada gdzie widzieliśmy niesamowite formacje skalne. Cieszę się, że mogę uczestniczyć w tym projekcie i spędzić te cztery tygodnie w Walencji. Nauczyłam się tu większej samodzielności, dobrego gospodarowania pieniędzmi i lepszej orientacji w terenie, podszkoliłam umiejętności językowe, zwiedziłam piękne miejsca, poznałam nowych ludzi którzy patrzą inaczej na świat. Każdy dzień spędzony tutaj będzie dla mnie dniem niezapomnianym, mam nadzieję że jeszcze kiedyś tutaj wrócę.

Kamil Szul,c klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, Restauracja „El Poblet”

Co mi dał staż w Hiszpanii w ramach projektu ERASMUS+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej”? Pierwsze co przychodzi mi na myśl to praktyka języka. Przed wyjazdem uczyłem się go, ale miesięczny pobyt tutaj i tzw. „Immersja językowa” pozwala na zagłębienie się we wszystko co cię otacza: język, kultura, obyczaje i ludzie. Następnie są to ludzie; ludzie pogodni, uprzejmi, wymagający, ale życzliwi i pomocni. Już pierwszego dnia w restauracji można było odczuć to, jaką troską i wsparciem cię obdarzają, aby po miesiącu wyjść z bagażem doświadczeń i nie zapomnianymi wrażeniami. Tutaj za drobną pomoc usłyszysz DZIĘKUJĘ. Po prostu doceniają cię, że jesteś i jesteś chętny do pomocy i nauki. Dzięki takiemu doświadczeniu uczysz się pracy w grupie, która nie należy do łatwej interakcji, ale dzięki tym praktykom i pracy w obcym kraju, z obcymi ludźmi uczysz się tego jeszcze szybciej i skuteczniej. W restauracji uczą jak wykorzystać surowiec w 100%. Nawet to co u nas zamienia się w odpad, tutaj jest podawane jako główne danie lub dekoracja\ dodatek do całej reszty.



Wspólne jedzenie posiłków również wpływa w jakimś stopniu wpływają na wzmocnienie więzi. Hiszpanie są bardzo spokojni otwarci na inne kultury, nowe rzeczy. Ich życie nie jest szybkie i chaotyczne, a raczej poukładane. Mają zawsze na wszystko na czas. To czego najbardziej podczas takiego pobytu uczyć się to samodzielność i zaradność. Musisz codziennie wstać, przygotować do pracy, zrobić zakupy, wyprać, wybielić, odplamić rzeczy i je powiesić, następnie wyprasować i tak codziennie. Uczę się zarządzania swoimi finansami, aby być w stanie spokojnie przeżyć. Podczas tak długiego pobytu poza domem bez najbliższych, rodziny, przyjaciół uświadamiam sobie jak dla mnie są oni ważni. Pomimo kłótni i sprzeczek są dla Ciebie wsparciem i trzeba to docenić. Oprócz praktyk na kuchni, które dają dużo nowego doświadczenia, uczyć się wielu innych rzeczy. Tak naprawdę prawdziwego, dorosłego życia, w którym nie ma miejsca na płacze i rozterki i trzeba wziąć się w garść, aby przeżyć. Uczę się siebie, poznaje swoje słabe strony, które przeskakuję lub wiem jak je obejść. Myślę, że po powrocie będę myśleć jeszcze długo o wszystkim. O ludziach, miastach, wszystkich wznosach i upadkach, które mnie wzmocniły, oraz aby doceniać to co się ma.

**Klaudia Borzyszkowska, klasa III E, kucharz,
Restaurante „La Aduana”**

Jadąc na staż do Hiszpanii na staż w ramach projektu ERASMUS+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej” wiedząc, że będąc bez ani jednej osoby, którą znam byłam bardzo negatywnie nastawiona. Moje zdanie zmieniło się o 180* po pierwszym tygodniu w Walencji. Trafiłam do bardzo dobrej restauracji Aduana, szef ma świetne podejście do młodych osób, potrafi wiele nauczyć i nie przejmuję się moją barierą językową. Grupa rówieśników również pozytywnie mnie zaskoczyła,



wszyscy są bardzo mili, z częścią osób dogaduje się bardziej, z drugą częścią oczywiście mniej ale bez żadnych spięć. Lubię spędzać czas z całą grupą na wycieczkach organizowanych przez naszych opiekunów, dzięki nim możemy zobaczyć wiele ciekawych miejsc oraz poznać kulturę Hiszpanii. Czas wolny poza wycieczkami głównie spędzam na zakupach oraz wypadach na

jedzenie oraz zwiedzanie okolicznych miejsc oraz plaż. Wyjazd uważam za bardzo udany oraz wykorzystany w 100% jak zarówno czas wolny i praktyki.

Julia Kaczmarek, klasa III A, technik hotelarstwa, „Sweet Hotel Renasa”

Dzisiaj zaczął się czwarty i ostatni już tydzień mojego stażu w Hiszpanii w ramach projektu ERASMUS+ „Hiszpańskie staże drogą do kariery zawodowej”. Mój staż odbywam w trzygwiazdkowym hotelu „Sweet Hotel Renasa”, znajdującym się ok. dwóch



kilometrów od centrum. Po upływie tego czasu mogę śmiało stwierdzić że tryb pracy hotelu w Hiszpanii zdecydowanie różni się od trybu panującego w Polsce. Pracując przy serwisie śniadaniowym zdobyłam wiele nowych umiejętności, które na pewno przydadzą mi się w przyszłości. Pracując w dziale housekeepingu również miałam możliwość nauczyć się wielu nowych rzeczy, pracować według innych zasad i standardów niż w Polsce. Nieodłącznym punktem pracy w hotelu jest komunikacja ze współpracownikami, dzięki czemu miałam możliwość sprawdzić w praktyce swoje umiejętności rozmowy w języku hiszpańskim i angielskim. Największymi różnicami jakie dostrzegłam podczas praktyk jest tempo pracy i atmosfera. Praca jest zdecydowanie spokojniejsza, a atmosfera między pracownikami, jak i stałymi gośćmi hotelu bardzo rodzinna i przyjazna. Miesięczne praktyki w słonecznej Walencji dały mi możliwość zdobycia nowych umiejętności, sprawdzenia siebie i patrzenia na świat i ludzi którzy mnie odraczają w inny sposób. Nauczyłam się wiele o tutejszej kulturze, a moje doświadczenie i kompetencje zawodowe zdecydowanie wzrosły.

Magda Szostak, klasa III A, technik hotelarstwa, „Sweet Hotel Renasa,”

W ramach projektu Erasmus+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej” odbywam miesięczną praktykę zawodową w hotelu Sweet Hotel Renasa. W tym czasie udało mi się



zapoznać się z pracą w housekeepingu oraz w restauracji hotelowej jako kelnerka śniadaniowa i kelnerka a'la carte. Czas, który spędziłam jako pokojowa pomógł mi zaaklimatyzować się w kraju i oswoić się z nowym dla mnie językiem, ponieważ zespół z którym pracowałam posługiwał się w większości językiem hiszpańskim. Nauczyłam się ścielić łóżka w taki sposób jak robi się to w Hiszpanii. Różni się on od tego, którego uczyłam się w Polsce tym, że nie używa się tutaj kołdry tylko śpi się pod samą poszwą. Jest to o tyle bardziej komfortowe, że w Hiszpanii jest po prostu za ciepło, żeby spać pod kołdrą. Rozpoczynam właśnie drugi tydzień pracy w restauracji hotelowej. W godzinach porannych zajmuję się obsługą bufetu śniadaniowego. Do moich obowiązków należy przede wszystkim sprzątanie ze stolików brudnych naczyń oraz uzupełnianie bufetu. Od godziny 12 zaczynam pracę przy obsłudze a'la carte. Uczę się nowych technik obsługi gości. Mam również możliwość obsługi profesjonalnego ekspresu do kawy. Sprawia mi to wielką radość, ponieważ w przyszłości chciałabym pracować jako baristka, a dzięki temu mogę utrwalać i udoskonalać swoje umiejętności. Na co dzień mogę zaobserwować, że w tym kraju pracuje się raczej spokojnie, bez pośpiechu, a każdy ma na wszystko czas. Dzięki tej pracy poznaje jak tutejsi mieszkańcy spędzają przerwy w pracy czy czas wolny z przyjaciółmi. Po pracy często wychodzimy z przyjaciółmi na spacer, aby wykorzystać dany nam czas i poznać Walencję jak najlepiej, a słońce i palmy spotykane na każdym kroku zachęcają nas do tego jeszcze bardziej. Wyjazd ten uczy mnie samodzielności oraz radzenia sobie ze stresem, którego swoją drogą doświadczam dość sporo ze względu na barierę językową. Miesiąc ten będę wspominała bardzo dobrze nie tylko ze względu na zdobyte doświadczenie, ale również dzięki nowopoznanym wspaniałym i przyjaznym ludziom.

Paweł Dolata, klasa III A, technik hotelarstwa, Hotel Plaza Mercado & Spa

Jestem na 4 tygodniu praktyk w ramach projektu ERASMUS+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej” i chciałbym się podzielić moim zdaniem na ich temat. W pierwszym i drugim tygodniu swój staż odbyłem na stanowisku housekeeping.

Na początku było mi się trudno porozumieć w języku hiszpańskim oraz go zrozumieć. Jedyne co mogłem to wyłapywać niektóre słowa



których się nauczyłem w szkole z korepetycji. Ale z czasem sam zacząłem używać niektórych zwrotów oraz budować czasem składne a czasem nie zdania.

Moje obowiązki na tym stanowisku były proste, na początku czyli o godzinie 9 czyli zaraz po przyjeździe do zakładu, myłem spa a moja koleżanka Natalia odkurzała oraz czyściła lobby hotelowe. Następnego dnia ona czyściła spa a ja lobby. Kiedy skończyliśmy przenosiliśmy się na parking i za pomocą szczotki czyściliśmy parking (z liści i innych brudów). Po zakończonych czynnościach pomagaliśmy panią sprzątającym uzupełniać wózki. Dokładałem mydełka, płyny do mycia naczyń papiery toaletowe wodę niegazowaną itd.

Ja i Natalia zostaliśmy przydzieleni do pań sprzątających i od tego czasu pracowaliśmy już sami. W moim hotelu jest 6 pokoi na każdym piętrze. Zazwyczaj były 2 albo 3 pokoje do pełnego sprzątnięcia (exit) oraz 3 lub 2 do połowicznego sprzątnięcia (client), czyli pokój jest zajęty przez gościa a my ścielimy łóżko ścierymy kurze czyścimy toaletę i myjemy podłogę w jednostce mieszkalnej. W pokoju exit robiliśmy to samo tylko bardziej dokładnie oraz wymienialiśmy ręczniki, pościel, wyroby kosmetyczne. Zazwyczaj sprzątnięcie takiego pokoju zajmowało mi do 35 minut. Panie z hsk były bardzo uprzejme i z chęcią mi pokazywały sposoby ścielenia łóżek i jak profesjonalnie posprzątać. Jak już wspomniałem bariera językowa z hiszpańskim była jedyną trudnością ale z czasem zaczęła maleć i miałem coraz lepszy kontakt z Paniami z hsk. Na stażu pracowaliśmy od wtorku do soboty, czyli pięć dni pracy. Jedyne, co wyniosłem z tych dwóch tygodni housekeepingu to większa umiejętność posługiwania się w języku hiszpańskim. Kiedy 2 tygodnie minęły przeniosłem się na restaurację. Ogólnie pracuję jako kelner w hotelu i posiadam jakieś doświadczenie i co nieco umiem. Na początku zdziwiła mnie praca kelnerów, wszystko powoli, na luzie. W Polsce się nauczyłem pracować w dużym tempie i z dokładnością więc byłem do szybkości przyzwyczajony. Kelnerzy zdziwieni że zasuwam i chwalam mnie i mówią że super. A ja po prostu pracuję normalnie. Od razu się spytałem czy mogę stać na barze i serwować kawę oraz koktajle. Powiedzieli że następnego dnia mnie wpuszczą i żebym pierwszego dnia się zaznajomił z restauracją. Zgodziłem się i pracowałem na stolikach. Znosiłem kawę, potrawy oraz zbierałem brudne talerze. W następnym dniu byłem za barem i dopiero mogłem się sprawdzić. Mam kurs baristy i umiem zrobić dobrą kawę. Nauczyłem się jak robić nową kawę, Cortado czyli espresso z mlekiem. Nie wiedziałem o niej ale to bardzo przyjemne połączenie. Mocne espresso z lekkim mlekiem, co daje dużo energii i dużo smaku. Ogólnie kawa tutaj jest świetna czyli w Hiszpanii. Możemy wyczuć w niej nutę owoców oraz lekką kwasowość. Jest delikatna w smaku. Pracownicy restauracji również byli zdziwieni że dobrze mi idzie za barem ale jak się dowiedzieli że pracuję w polskim hotelu to już ogarnęli że nie muszą traktować mnie jak praktykanta co bardzo mi się

podoba bo lubię być na równym poziomie co pracownicy. Po serwisie śniadaniowym robiłem koktajle. Najpopularniejszy z nich czyli agua de valencia był przeze mnie robiony ci chwile. Już po drugim drinku nauczyłem się receptury która jest naprawdę banalna ale zaskakuje smakiem. Potrzebujemy do tego wódki, ginu , wina musującego prosecco oraz świeżo wyciskanego soku z pomarańczy, który jest kluczem do dobrego omawianego przeze mnie koktajlu. Wracając, kelnerzy przyjęli mnie bardzo ciepło kilku z nich zna angielski więc mieszam z tym hiszpański i rozmawiam z nimi. Atmosfera w pracy jest dobra wszyscy jesteśmy zgrani i radzimy sobie szybko z problemami. Mój pierwszy tydzień na restauracji to serwis śniadaniowy a 2 i ostatni tydzień praktyk to serwis popołudniowy. Zakres moich obowiązków się nie zmienił dalej robię to robiłem, czyli kawa, drinki , sprzątanie stolików i obsługa gości w restauracji hotelowej. Jedynym problem który mnie spotkał to nauka numeracji stolików, na początku trochę mi się myliło ale się nauczyłem i już nie mam z tym problemu. Z praktyk na restauracji wyniosłem o wiele więcej wiedzy i zwiększyłem swoje umiejętności niż na housekeepingu. Będę tęsknił za atmosferą panującą na restauracji oraz za kelnerami którzy zostali moimi „ziomkami”.

Natalia Jarka, klasa IIIA, technik hotelarstwa, Hotel Plaza Mercado &Spa

Poprzez miesięczny wyjazd do Walencji w ramach praktyk ERASMUS+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery”, mam okazję poznać sposoby pracy ludzi o innej kulturze i sposobie bycia. Spędziłam dwa tygodnie na dziale housekeeping w Myr hotel Plaza Mercado & spa co pozwoliło mi nauczyć się obcowania z językiem Hiszpańskim z powodu braku znajomości innych języków Pań z którymi pracowałam. Nauczyłam się nowych sposobów i rozwiązań dotyczących przygotowania jednostki mieszkalnej do przyjazdu gościa. Zapoznałam się z nowymi środkami czystości oraz urządzeniami. Teraz jestem w trakcie drugiej części moich praktyk w Restauracji jako Kelnerka, zdążyłam już zapoznać się z nowym systemem operacyjnym, który jest raczej bardzo nowoczesny i nie spotykany. Oraz nauczyć się nowego sposobu serwowania dań oraz przygotowywania kawy. Czas wolny który tutaj mamy staram się wykorzystać jak najlepiej by zobaczyć i przyswoić jak najwięcej hiszpańskiej



kultury która jest bardzo tolerancyjna i dość specyficzna. Mam wrażenie, że opcja wyjazdu tutaj dała mi szansę nie tylko na duży rozwój zawodowy i nabycia doświadczenia zawodowego, ale też na duży rozwój osobisty i spostrzeżenia świata i spędzonego czasu trochę inaczej.

Marek Mokrosiński, klasa III A, technik hotelarstwa, Hotel „ Hospes Palau de la Mar”

W tym wypracowaniu chciałbym podzielić się swoimi spostrzeżeniami na temat zakończonej właśnie praktyki zawodowej w ramach projektu ERASMUS+ „Hiszpańskie staże drogą do kariery zawodowej”. W pierwszych 2 tygodniach praktyki pracowałem na dziale housekeepingu, do moich obowiązków należało: sprzątanie jednostek mieszkalnych, dbanie o czystość lobby hotelowego oraz pozostałych stref hotelu (np.: patio, korytarzy, SPA i siłowni). Na początku jedynymi trudnościami było przyswojenie procedur, oraz bariera językowa. Jednak z czasem udało mi się usprawnić mój poziom komunikacji



z pracownikami hotelu, zarówno w języku angielskim jak i przede wszystkim hiszpańskim. Kolejne 2 tygodnie spędziłem pracując jako kelner w czasie serwisu śniadaniowego. Praca ta była dla mnie nowym doświadczeniem ze względu na odmienność bufetu jak i menu śniadaniowego w Hiszpanii. Do moich obowiązków należało: nakrywanie do stołów, krojenie świeżych owoców, dbanie o komfort gości, uzupełnianie bufetu jak i sprzątanie po śniadaniu. Po śniadaniu wykonywałem tradycyjne czynności kelnera podczas normalnej pracy restauracji. Godziny pracy, kontakt z Tutorem jak i ogólne podejście hotelu do Praktykanta były naprawdę zadowalające, za moją Panią Tutor z pewnością będę tęsknił. Pomimo presji 5 gwiazdek które posiadał mój hotel praca na każdym z obu stanowisk była przyjemna i mimo wszystko spokojna. Dzięki temu projektowi nauczyłem się nowych metod pracy podczas sprzątania jednostek mieszkalnych jak i nabyłem nowe umiejętności jako kelner śniadaniowy. Dodatkowo mój poziom znajomości języka hiszpańskiego jak i angielskiego uległ znaczącej poprawie.

Agnieszka Mielewczyk, klasa III A, technik hotelarstwa, Hotel „ Hospes Palau de la Mar”

Brałam udział w projekcie Erasmus+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej”, który odbył się we wrześniu 2019 roku. Miastem, w którym mieliśmy odbywać praktyki była piękna i słoneczna Walencja. Przed



wyjazdem chodziliśmy przez około pół roku na hiszpański w szkole, który miał nam ułatwić komunikowanie się na praktykach. Bardzo się stresowałam i bałam że nie dam rady, ale teraz cieszę się bardzo, że zdecydowałam się wziąć w nim udział. Praktyki miałam w pięciogwiazdkowym hotelu Hospes Palau de la Mar. Byłam na dziale housekeeping i naprawdę bardzo dużo się nauczyłam. Poznałam np. nowe sposoby ścielenia łóżek i wielu innych ciekawych rzeczy. Na samym początku byłam pomocną „dłonią” dla pań z housekeepingu, ale z czasem sama sprzątałam już całe pokoje. Taki wyjazd za granicę na tak długo, zmusił mnie do przełamania bariery językowej i czuję, że jest już o wiele lepiej. Tutor oraz personel w moim miejscu praktyk był naprawdę super. Pozytywni, uśmiechnięci, mili, pomocni. Nie mam żadnych złych wspomnień związanych z wyjazdem. W czasie wolnym chodziliśmy grupą na wycieczki. Byliśmy np. w pięknym oceanarium, na wieżach i w wielu innych jeszcze miejscach Walencji. Odwiedziliśmy też jeszcze jedno miasto w Hiszpanii, Cuence. Kiedy mieliśmy czas wolny po praktykach jeździliśmy sobie na miasto. Pochodzić, pozwiedzać, zrobić zakupy czy zjeść coś dobrego. Miałam szczęście podczas wyjazdu, ponieważ klub Walencji, Valencia CF w piłkę nożną akurat grał mecz u siebie i wybrałam się na niego, aby zobaczyć to w końcu na żywo. Przeżycia i emocje na meczu, zapamiętam na zawsze. Bardzo mi się podobał wyjazd do Hiszpanii. Super przygoda, nowe doświadczenie i oczywiście cudowne wspomnienia do końca życia. Mam nadzieję, że jeszcze kiedyś tam wrócę i z całego serduszka polecam każdemu!